



KASTLE CREMA 10

Margarina vegetale per la realizzazione di creme, cake e impasti per pasticceria di alta qualità. Con una connotazione di burro-vaniglia, utilizza solo aromi naturali e non contiene grassi idrogenati. Nella gamma Kastle disponibili anche le varianti Croissant e Cake. Scopri le altre gamme di margarine a disposizione.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01200543

CLAIM

Senza grassi idrogenati
Con aromi naturali
Senza allergeni

MODALITÀ D'USO

Temperatura indicativa di utilizzo: 15-25°C.
La temperatura ottimale di utilizzo può variare secondo le condizioni ambientali e l'impiego a cui il prodotto è destinato.

Per ottenere i migliori risultati in applicazioni quali creme, frolle o cake montati, si consiglia di ammorbidire la margarina prima dell'uso portandola a circa 25°C.

DENOMINAZIONE TECNICA

margarina destinata all'industria alimentare.